

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Super Marché Donat Theriault

Numéro de permis : 04-00099 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Adresse : 580 Rue Victoria

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible

Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal



Edmundston

Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément						
1.0	ALIMENTS				3.3			X	Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2			✓	Murs – construction et entretien		
1.1		✓		Sources approuvées	3.4			✓	Méthodes de refroidissement	7.1			✓	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3			✓	Plafonds – construction et entretien	
1.2		✓		Achats et réception	3.5			✓	Méthodes de réchauffage	7.2			✓	Surfaces de contact avec les aliments	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS					
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6			✓	Méthodes de manipulation	7.3			✓	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			✓	Eau – qualité et quantité	
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4			✓	Lavage manuel de la vaisselle	11.2			✓	Évacuation et épuration des eaux usées	
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			✓	Méthodes de présentation	7.5			✓	Ustensiles de table et vaisselle	11.3			✓	Manutention des déchets solides	
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2			✓	Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION					
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1			✓	Nettoyage et désinfection	12.1				X	Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1			✓	Tenue de dossiers	8.2			✓	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				X	Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2			✓	Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL					
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1			✓	Toilettes	13.1			✓	Permis	
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			✓	Connaissances établies	9.2				X	Lavabo(s)	13.2			✓	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2			✓	Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3	✓					Autres infractions / Risques
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3			✓	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1			✓	Planchers – construction et entretien						
3.2		✓		Méthodes de cuisson																

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.3		X		Unité "Pizza" était à 6°C. Les unités de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les aliments à 4°C ou moins. Prévenir la croissance de pathogène. (transférer les items à 4°C)	Corrigé 2020-02-11
3.3	X			Consigner les températures des aliments gardés au chaud régulièrement une fois au 4 heures.	Aujourd'hui
9.2		X		Les poste de lavages des mains doivent être accessible en tout temps lors de la préparation.	Aujourd'hui
12.2	X			Nettoyage de certaine grilles de ventilation requise dans l'établissement (Réfrigérateur).	1 semaine
12.1	X			Lumière au plafond doivent être correctement couvert ou inaccessible.	1 semaine

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
Date de l'inspection : <u>2020-02-11</u>	